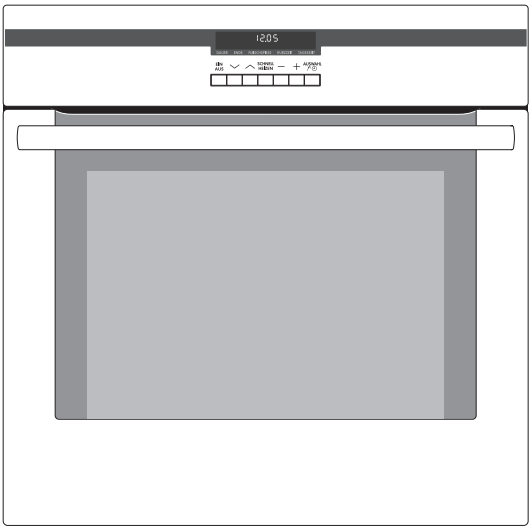
COMPETENCE B6831-4

Four électrique encastrable

Mode d'emploi



Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.
Veuillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :

Consignes de sécurité
Avertissement : conseils pour votre sécurité personnelle.
Avertissement ! Pour éviter d'endommager l'appareil

Conseils généraux et pratiques

Informations environnementales

Sommaire

Notice d'utilisation 5

Sécurité 5

Protection de l'environnement 7

Description de l'appareil 8
Vue d'ensemble 8
Bandeau de commandes 9
Equipement du four 9
Accessoires du four 10

Avant la première utilisation 11
Régler et modifier l'heure du jour 11
Premier nettoyage 12

Commande du four 13
La commande électronique du four 13
Préchauffage rapide (KURZZEIT) 17
Fonctions de four 18
Placer la grille et la platine 19
Insérer/enlever le filtre à graisse 20
Sonde à viande (FLEISCHSPIESS) 21
Fonctions de l'horloge 23
Autres fonctions 29
Désactivation de l'affichage de l'heure 29
Sécurité enfants 29
Verrouillage des touches 30
Désactiver la sécurité du four 31

Conseils d'utilisation et guide des cuissons 32
Cuisson 32
Tableau de cuisson 34
Tableau des soufflés et gratins 38
Tableau plats préparés surgelés 39
Faire rôtir 40
Tableau de rôtissage 41
Cuisson à basse température 43
Tableau Cuisson à basse température 44
Tableau Sonde à viande (FLEISCHSPIESS) 44
Grillades de surface 45
Tableau des grillades 45
Décongélation 46
Tableau de décongélation 46
Faire des conserves 47

Nettoyage et entretien 49
Façade du four 49
Intérieur du four 49
Accessoires 49
Filtre à graisse 49
Gradins fils 50
Eclairage du four 51
Porte du four 53
Porte vitrée du four 54

Que faire si 56

Service après-vente 59

⚠ Sécurité

CE Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :
– directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
– directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
– directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire.**
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes.** Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

Sécurité pour les enfants

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance pendant que l'appareil est en service.

Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.

Conseils relatifs à l'acrylamide
Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas le four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de poids sur la porte du four.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.

Remarque relative au revêtement en émail
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions habituelles et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Protection de l'environnement

Elimination du matériel d'emballage
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.

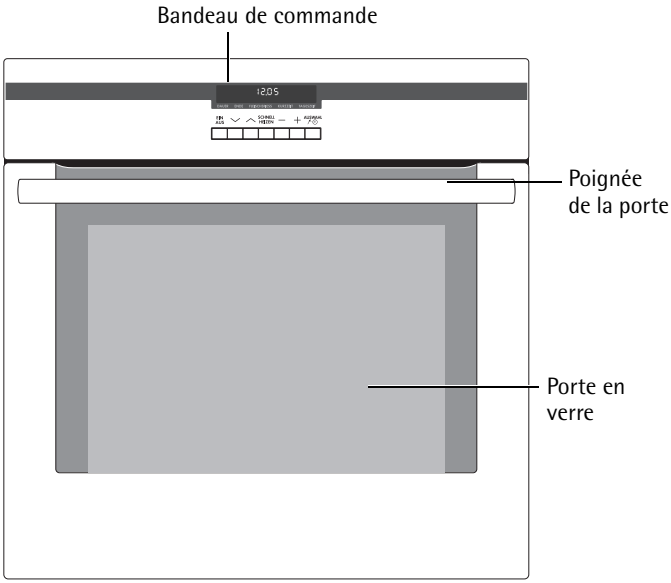
Appareils usagés

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

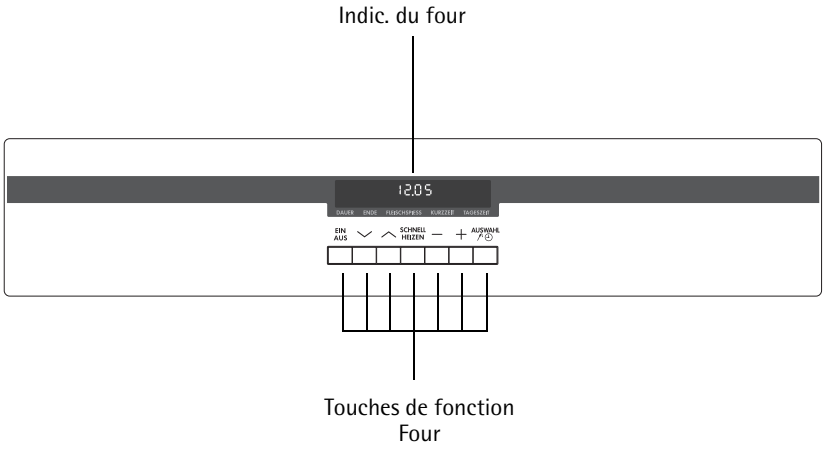
Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.
Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Description de l'appareil

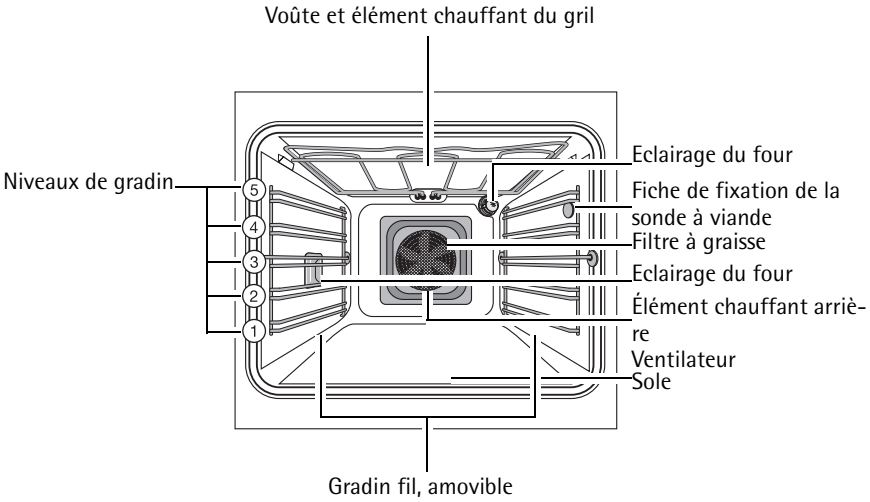
Vue d'ensemble



Bandeau de commandes

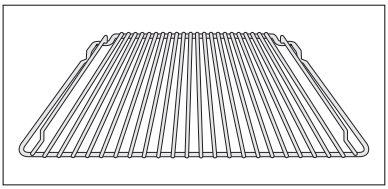


Equipement du four

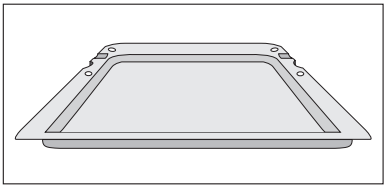


Accessoires du four

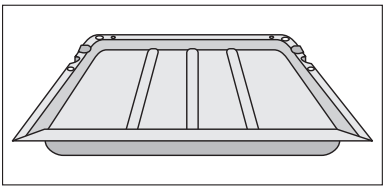
Grille
Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades



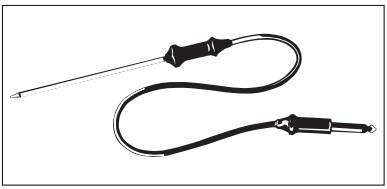
Plateau multi-usages
Pour gâteau, biscuits, pizza



Lèchefrite
Pour faire cuire des aliments ou pour servir de lèchefrite.



Sonde à viande
Pour déterminer avec précision l'état de cuisson de pièces de viande.

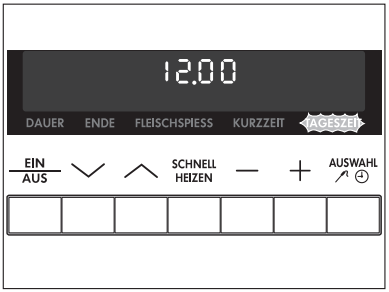


Avant la première utilisation

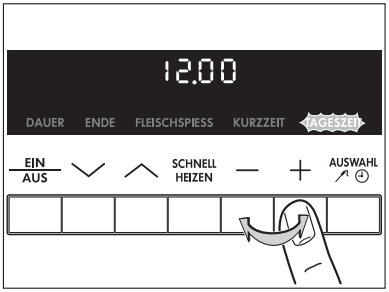
Régler et modifier l'heure du jour

Le four ne fonctionne que si le réglage de l'heure du jour a été effectué.

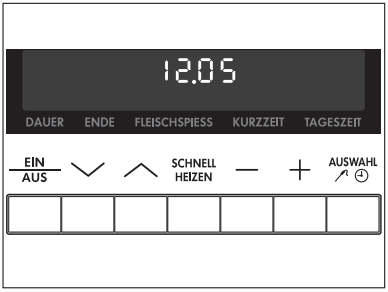
Dès que le four a été branché ou après une coupure de courant, Heure (TAGESZEIT) clignote automatiquement.



1. Pour modifiez une heure du jour qui a déjà été réglée, appuyez d'abord sur la touche Marche/Arrêt (EIN/AUS). Puis appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que Heure (TAGESZEIT) clignote.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche + ou —.



Après env. 5 secondes, le clignotement cesse et l'horloge indique l'heure du jour sélectionnée.



L'appareil est prêt à fonctionner.

L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la Sécurité enfants est désactivée, et qu'aucune fonction de l'horloge Duree (DAUER) ou Fin (ENDE) ou du four n'a été sélectionnée.

Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.

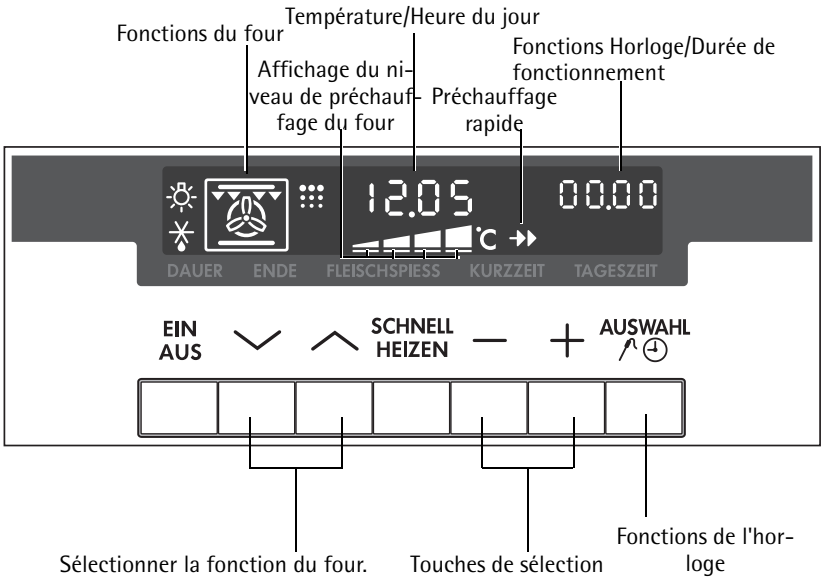
Avertissement : N'utilisez pas de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.

Pour nettoyer les parties métalliques du décor, utilisez les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce.

1. Ouvrez la porte du four. L'éclairage du four est allumé.
2. Retirez tous les accessoires du four, nettoyez-les à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.
3. Nettoyez également l'intérieur du four à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle, puis essuyez.
4. Passez un chiffon humide sur la façade du four.

Commande du four

La commande électronique du four

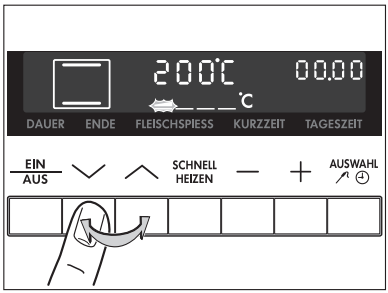


Remarques générales

- Mettez toujours l'appareil en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt (EIN/AUS).
- Lorsque la fonction sélectionnée s'allume, le four commence à chauffer et le compte à rebours de la durée sélectionnée démarre.
- L'indicateur de la durée de fonctionnement indique depuis combien de temps le four est en marche. Cet indicateur est visible uniquement lorsque aucune des fonctions de l'horloge Minuterie, Duree (DAUER) ou Fin (ENDE) n'a été réglée.
- L'allumage du four s'enclenche dès qu'une fonction de cuisson au four a été sélectionnée.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit.
- Eteignez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt (EIN/AUS).

Sélectionner la fonction du four

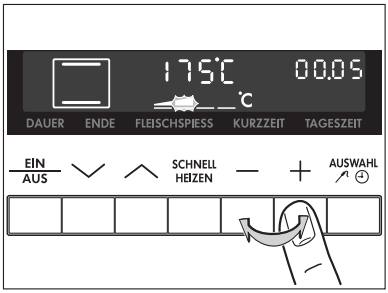
1. Allumez l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt (EIN/AUS).
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche Fonctions Four ⌄ ou ⌃ jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche.
   - Un conseil de température s'affiche.
   - Si la température conseillée n'est pas modifiée dans les 5 secondes qui suivent, le four commence à chauffer.



Il est possible de modifier la fonction sélectionnée pendant que le four est en fonctionnement.

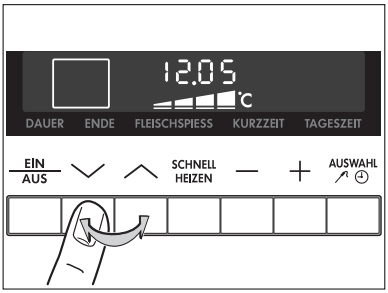
Modifier la température du four

Augmentez ou baissez la température à l'aide de la touche + ou —.
Le réglage se fait par paliers de 5 °C.



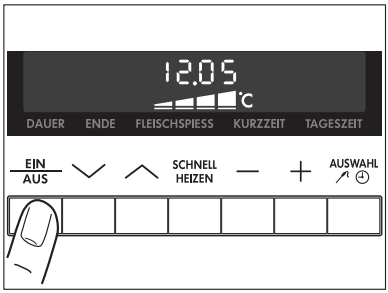
Désactiver la Fonction Four

Pour désactiver le four, appuyez sur la touche ⌃ ou ⌄ jusqu'à ce qu'aucune fonction du four ne soit plus affichée.



Éteindre le four

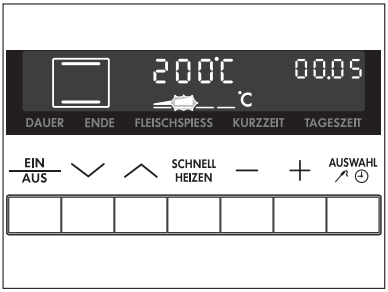
Eteignez l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt (EIN/AUS).



Ventilateur de refroidissement
Le ventilateur se met en route automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Après avoir arrêté le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement.

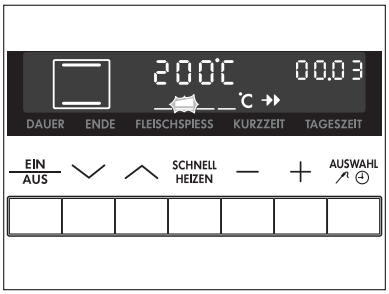
Indicateur de chauffage

Indicateur de réchauffage
Dès que la fonction du four a été **activée**, les barres s'allument lentement une à une jusqu'à afficher l'intensité de chaleur atteinte par le four.

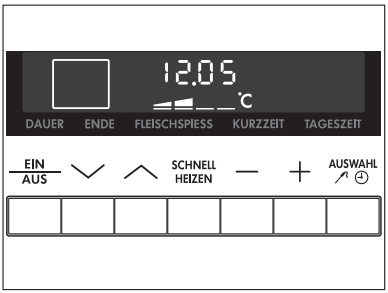


Indicateur de préchauffage rapide

Dès que la fonction du **activée Préchauffage rapide (KURZZEIT)** ↠ a été actvée, les barres clignotantes s'allument une à une pour indiquer que la fonction de préchauffage rapide a été activée.



Indicateur de chaleur résiduelle
Dès que le four a été **mis hors service**, les barres restent allumées pour indiquer le degré de chaleur résiduelle présent dans l'enceinte du four.



Préchauffage rapide (KURZZEIT)

Après avoir sélectionné une fonction du four, il vous est possible de préchauffer le four à vide en un laps de temps relativement court à l'aide de la fonction supplémentaire Préchauffage rapide (KURZZEIT) ⇻.

Avertissement ! Ne placez l'aliment à cuire dans le four **que lorsque la fonction Préchauffage rapide (KURZZEIT) est terminée** et que la fonction du four sélectionnée s'est mise en marche.

1. Sélectionnez la fonction du four souhaitée (pa ex. Voûte et sole ⎕). Modifiez éventuellement la température proposée.
2. Appuyez sur la touche Préchauffage rapide (KURZZEIT). L'affichage visualise le symbole ⇻.

   Les barres clignotant en séquence indiquent que la fonction Préchauffage rapide (KURZZEIT) est en marche.

   Dès que la température réglée est atteinte, les barres de l'indicateur de chauffage s'allument. Un signal retentit. Le symbole ⇻ disparaît.

   Le four continue à présent de fonctionner selon la fonction et la température présélectionnées. Introduisez maintenant l'aliment à cuire dans l'enceinte du four.

La fonction Préchauffage rapide (KURZZEIT) ⇻ s'éteint lorsque les fonctions du four Air pulsé Profi ⎕, Air pulsé "al gusto" ⎕, Voûte et sole ⎕ et Gril infratherm ⎕ se mettent en marche.

Fonctions de four

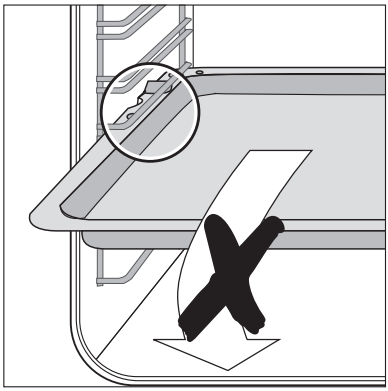
Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

Fonction Four		Utilisation	Elément chauffant/ventilateur
	Air pulsé Profi	Pour **faire cuire simultanément** sur plusieurs voire **trois niveaux** à la fois. Sélectionnez une température inférieure de 20 à 40 °C à celle de la fonction Voûte/sole.	voûte, sole paroi arrière élement chauffant, ventilateur
	Air pulsé "al gusto"	Pour cuire sur un gradin des mets nécessitant un **brunissage intensif et un fond croustillant** Réglez une température du four de 20 à 40° inférieure à celles de la voûte et de la sole.	Sole, Élément chauffant paroi arrière, Ventilateur
	Cuisson à basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.	Voûte, sole paroi arrière élement chauffant, ventilateur
	Voûte et sole	Pour **faire cuire** et **rôtir** sur **un seul niveau**.	Voûte, sole
	Gril infratherm	Pour **faire rôtir** des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour **faire cuire des gratins** et **faire dorer le dessus des aliments**.	Gril, voûte, ventilateur
	Maxi-grill	Pour **faire griller** des aliments peu épais en **grande quantité** et pour **faire des toasts**.	Gril, voûte
	Gril	Pour **faire griller** des aliments peu épais devant être placés au **milieu de la grille** et pour **faire des toasts**.	Gril
	Conserver au chaud	Maintenir des plats au chaud.	Voûte, sole
	Décongélation	Pour **décongeler** par ex. des tartes, du beurre, du pain , des fruits ou d'autres **produits alimentaires congelés**.	Ventilateur
	Sole	Pour **faire cuire** des gâteaux avec **fond croustillant**.	Sole

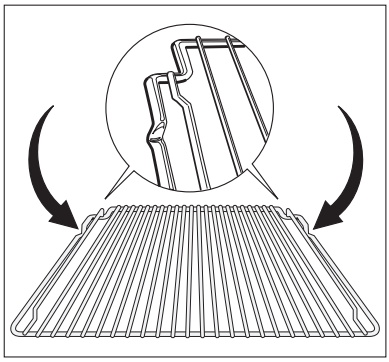
Placer la grille et la platine

Sécurité antibasculement
Les grilles sont pourvues à gauche et à droite d'un léger renfoncement. Ce renfoncement sert de sécurité antibasculement et doit toujours être orienté vers l'arrière.

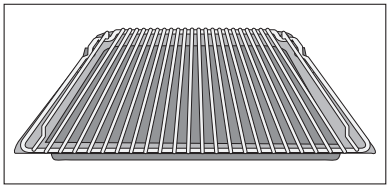
Mise en place de la platine du four :
La sécurité antibasculement doit être vers l'arrière.



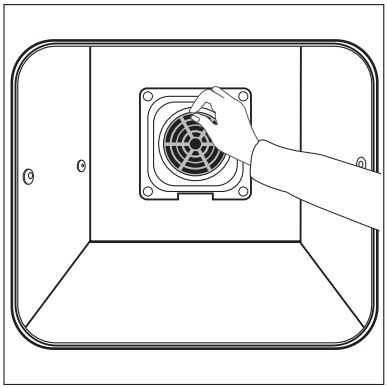
Mettre la grille en place :
Placez la grille de telle façon que les deux rails de guidage soient orientés vers le haut. La sécurité antibasculement doit être orientée vers le bas et se trouver à l'arrière du four.



Placer la grille et la platine :
Lorsque vous utilisez simultanément la grille et la platine du four, placez la sécurité antibasculement précisément dans les renfoncements de la plaque.



Insérer/enlever le filtre à graisse



N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

Insérer le filtre à graisse
Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).

Enlever le filtre à graisse
Saisissez la poignée du filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.

Sonde à viande (FLEISCHSPIESS)

La sonde à viande sert à éteindre le four progressivement lorsque la température au cœur de la viande sélectionnée est atteinte.

Deux températures sont à prendre en compte :

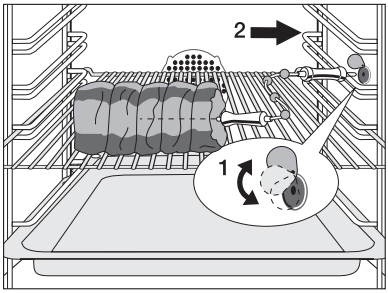
– La température du four : Voir tableau rôtissage
– La température au cœur de la viande : Voir le tableau Sonde à viande (FLEISCHSPIESS)

⚠ **Avertissement :** N'utilisez que la sonde à viande fournie avec l'appareil ! En cas de remplacement, utilisez uniquement une pièce de rechange d'origine !

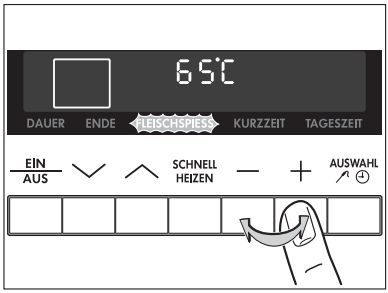
1. Mettez l'appareil sous tension à l'aide de la touche principale Marche/ Arrêt (EIN/AUS).

2. Introduisez la pointe de la sonde à viande aussi profondément que possible dans le morceau de viande à cuire, de manière à ce qu'elle se trouve au centre du morceau. .

3. Introduisez la fiche de la sonde de température à fond dans la prise située sur la paroi latérale du four.

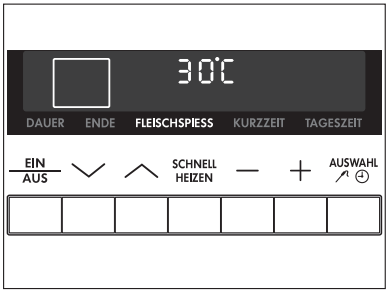


4. Réglez la température au cœur de la viande souhaitée à l'aide de la touche + ou —.



L'indicateur affiche la température au cœur actuelle.

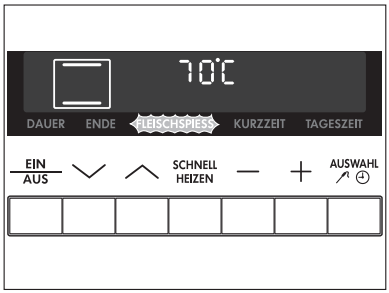
Si la température au cœur actuelle est déjà affichée avant que vous n'ayez réglé la température au cœur souhaitée, appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que la fonction Sonde à viande (FLEISCHSPIESS) clignote, puis effectuez le réglage.



La température au cœur s'affiche à partir de 30°C.

5. Sélectionnez la fonction du four et la température du four.

Dès que le cœur de la viande atteint la température souhaitée, un signal retentit et le four s'éteint automatiquement.

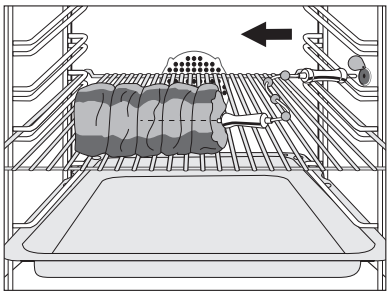


6. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver le signal.

Avertissement: La sonde à viande est très chaude ! Danger de brûlure en débranchant la sonde et en ressortant la tige !

7. Débranchez la sonde à viande et retirez l'aliment du four.

8. Éteignez l'appareil.



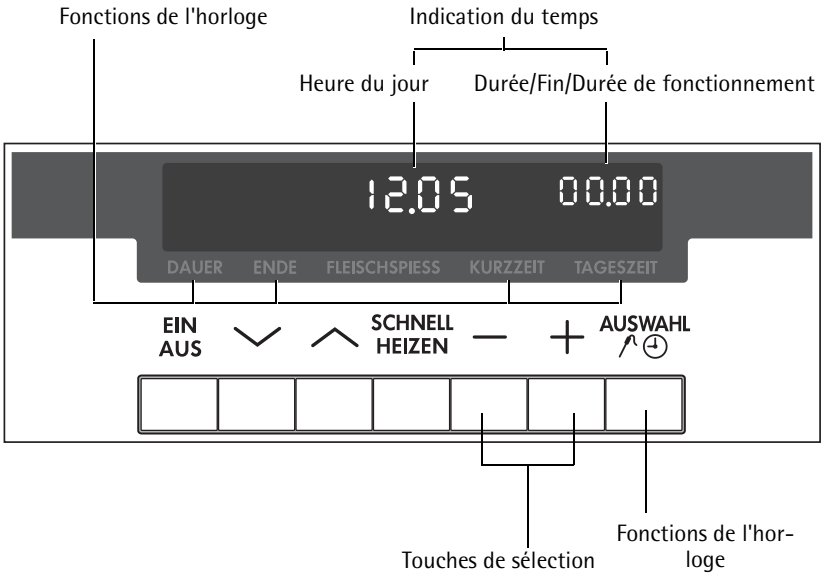
Vérifier, voire modifier la température au cœur de la viande

– Appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que la fonction Sonde à viande (FLEISCHSPIESS) clignote et que s'affiche la température au cœur sélectionnée.
– Modifiez éventuellement la température à l'aide de la touche + ou —.

Vérifier, voire modifier la température du four

– Modifiez éventuellement la température à l'aide de la touche + ou —.

Fonctions de l'horloge



Minuterie
Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.
Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Duree (DAUER)
Pour régler la durée de cuisson.

Fin (ENDE)
Pour régler l´heure de fin de cuisson.

Heure (TAGESZEIT)
Pour régler, modifier ou consulter l'heure.
(Voir également le chapître «Avant la première utilisation»).

Conseils pour l'utilisation des fonctions de l'horloge

- Dès que vous avez sélectionné une fonction de l'horloge, cette fonction clignote pendant environ. 5 secondes. Dans cet intervalle, il vous est possible de sélectionner ou de modifier les durées souhaitées à l'aide des touches + ou —.
- Après le réglage du temps souhaité, la fonction se remet à clignoter pendant environ 5 secondes. Puis, la fonction reste allumée. Le compte à rebours de la durée sélectionnée démarre.

Vérifier la durée sélectionnée ou résiduelle

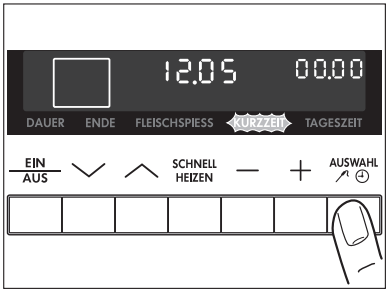
Appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que la fonction de l'horloge correspondante clignote et que la durée sélectionnée ou le temps résiduel s'affiche.

Utilisation de la chaleur rédisuelle en association avec les fonctions de l'heure Duree (DAUER) et Fin (ENDE)

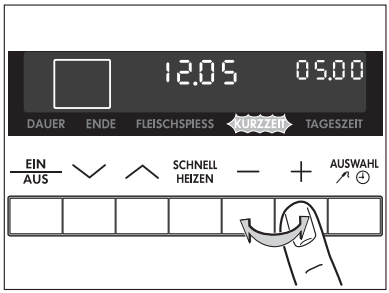
Lorsque vous utilisez les fonctions de l'heure Duree (DAUER) et Fin (ENDE), le four met les éléments chauffants hors tension dès que 90% de la durée sélectionnée ou calculée est écoulée. La chaleur résiduelle est utilisée pour poursuivre le processus de cuisson jusqu'au terme du temps de cuisson sélectionné (de 3 à 20 min.)

Minuterie

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que le symbole Minuterieclignote.



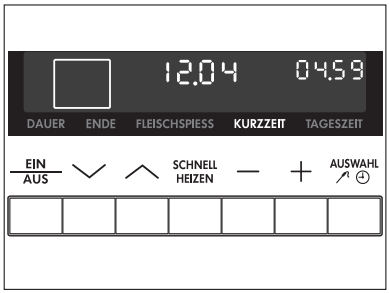
2. A l'aide de la touche + ou — réglez la minuterie selon la durée souhaitée (max. 99.00 minutes).



Au bout d'env. 5 secondes, l'indicateur affiche la durée résiduelle.

Minuterie s'allume.

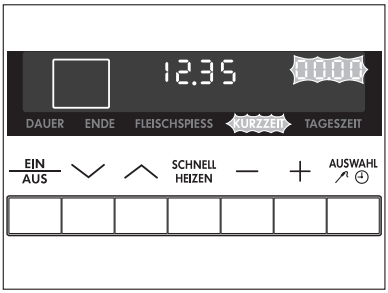
Un signal retentit dès que 90% de la durée sélectionnée sont écoulés.



Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit pendant 1 minute. "00.00" et Minuterie clignotent

Arrêter le clignotement et le signal sonore :

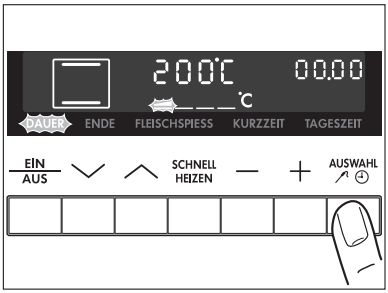
Appuyez sur une touche quelconque.



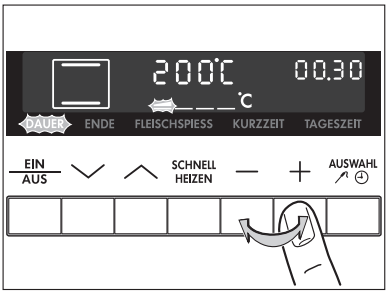
Duree (DAUER)

1. Sélectionnez une fonction du four et une température.

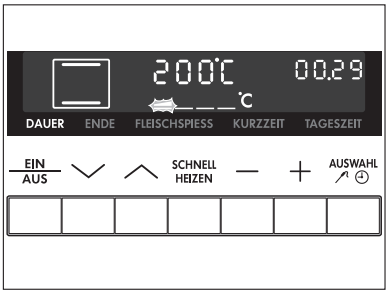
2. Appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que Duree (DAUER) clignote.



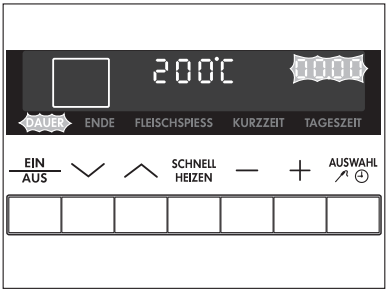
3. A l'aide de la touche + ou —, réglez la durée de cuisson souhaitée (max. 09.59 heures).



Duree (DAUER) s'affiche.



Lorsque la durée est écoulée, "00.00" et Duree (DAUER). clignotent.
Un signal retentit pendant 2 minutes.
Le four s'éteint.

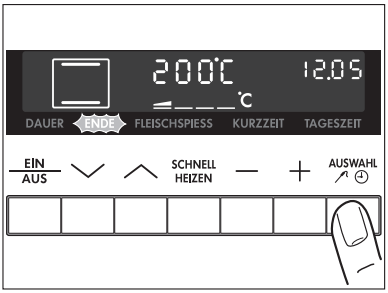


Arrêter le clignotement et le signal sonore :
Appuyez sur une touche quelconque.

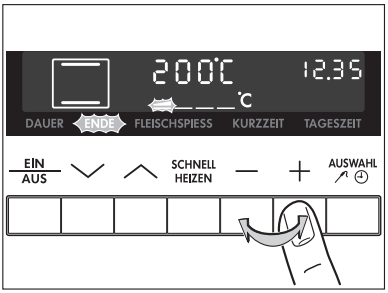
Fin (ENDE)

1. Sélectionnez une fonction du four et une température.

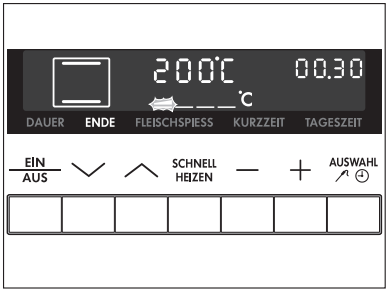
2. Appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que Fin (ENDE) clignote.



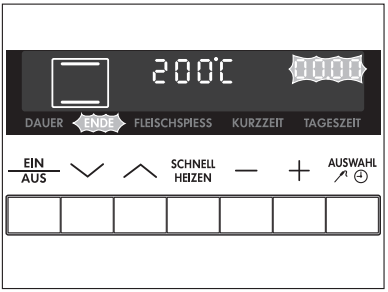
3. A l'aide de la touche + ou —, sélectionnez l'heure de désactivation souhaitée.



Fin (ENDE) s'allume et la durée calculée s'affiche.



Lorsque la durée est écoulée, "00.00" et Fin (ENDE). clignotent. Un signal retentit pendant 2 minutes.
Le four s'éteint.



Arrêter le clignotement et le signal sonore :

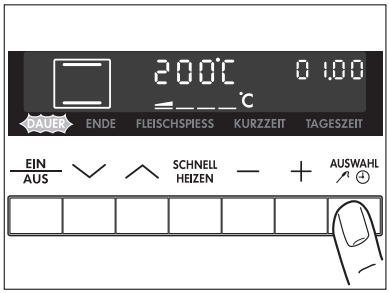
Appuyez sur une touche quelconque.

Duree (DAUER) et Fin (ENDE) associées

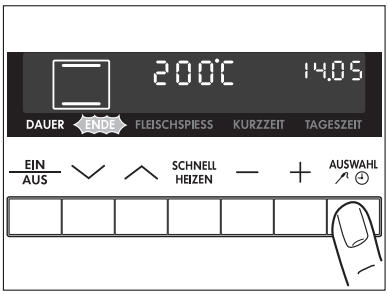
Il est possible d'utiliser Duree (DAUER) et Fin (ENDE) simultanément lorsque le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement **plus tard**.

1. Sélectionnez une fonction du four et une température.

2. À l'aide de la fonction Duree (DAUER), réglez le temps de cuisson nécessaire pour le plat à cuire, par ex. : 1 heure.



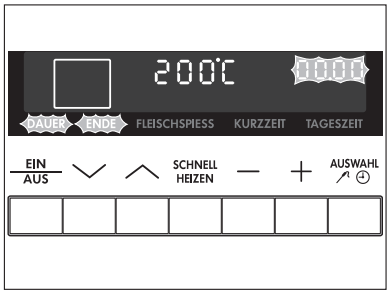
3. À l'aide de la fonction Fin (ENDE), réglez l'heure à laquelle la cuisson doit s'arrêter.
par ex. : à 14 h 05.



Duree (DAUER) et Fin (ENDE) s'allument.

Le four s'allume automatiquement à l'heure sélectionnée,
par ex. : à 13 h 05.

Après que la durée soit écoulée, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'éteint.
par ex. à 14 h 05.



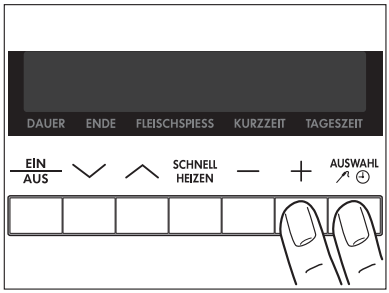
Autres fonctions

Désactivation de l'affichage de l'heure

Désactiver l'affichage de l'heure permet d'économiser de l'énergie.

Désactiver l'affichage de l'heure

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt (EIN/AUS).
2. Appuyez simultanément sur la touche Sélection (AUSWAHL) et + jusqu'à ce que l'affichage s'éteigne.



Dès que l'appareil est de nouveau en fonctionnement, l'affichage se rallume automatiquement.
Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage de l'heure s'éteindra de nouveau automatiquement.
Pour visualiser à nouveau en permanence l'heure du jour, réactivez l'affichage de l'heure.

Activer l'affichage de l'heure

1. Le cas échéant, éteignez l'appareil à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt (EIN/AUS).
2. Appuyez simultanément sur la touche Sélection (AUSWAHL) et + jusqu'à ce que l'affichage se rallume.

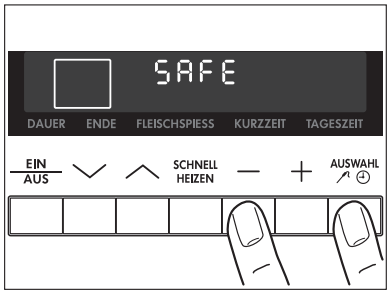
Sécurité enfants

Dès que la sécurité enfants est activée, le four ne peut plus être mis en service.

Activation de la sécurité enfants

1. Le cas échéant, mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt (EIN/AUS). Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.
2. Appuyez simultanément sur les touches Sélection (AUSWAHL) et— jusqu'à ce que le voyant SÉCURITÉ ENFANTS s'affiche.

   La sécurité enfants est à présent activée.



Désactiver la sécurité enfants

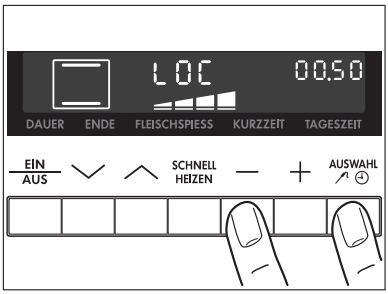
1. Le cas échéant, mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt (EIN/AUS).
2. Appuyez simultanément sur les touches Sélection (AUSWAHL) et— jusqu'à ce que le voyant SÉCURITÉ ENFANTS s'éteigne.
   La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four est de nouveau en état de marche normal.

Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une manipulation erronée des fonctions du four sélectionnées.

Activer le verrouillage des touches

1. Le cas échéant, mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche principale Marche/Arrêt (EIN/AUS).
2. Sélectionnez la fonction du four.
3. Appuyez simultanément sur les touches Sélection (AUSWAHL) et — jusqu'à ce que " LOC" s'affiche.
   A présent, le verrouillage des touches est activé.



Désactiver le verrouillage des touches

Appuyez simultanément sur les touches Sélection (AUSWAHL) et — jusqu'à ce que " LOC" s'éteigne.

Le verrouillage des touches est automatiquement supprimé dès que la fonction du four est désactivée.

Désactiver la sécurité du four

Si le four n'est pas mis hors tension ou si la température n'a pas changé après un certain temps, il se met automatiquement hors tension. L'indicateur de tempéraure clignote sur la dernière valeur de température sélectionnée.

le four se met hors tension lorsqu'il atteint les températures de :

30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures
200 - 250°C	après	5,5 heures
250 - max°C	après	3,0 heures

Mise en fonctionnement après désactivation de la sécurité

Mettez le four intégralement hors tension.

Vous pouvez ensuite le remettre sous tension.

Il est possible de désactiver la sécurité, lorsqu'une fonction de l'horloge Duree (DAUER) ou Fin (ENDE) est sélectionnée.

Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Cuisson

Fonction four : Air pulsé Profi ou Voûte et sole

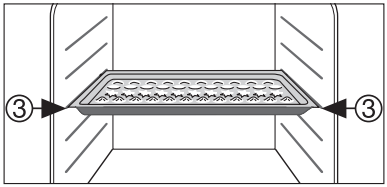
Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Voûte et sole, utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Air pulsé Profi, vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

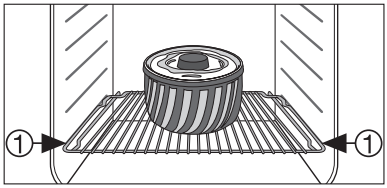
Niveaux de gradin

- La fonction Voûte et sole permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Air pulsé Profi permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :

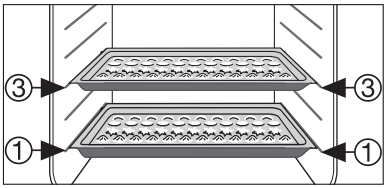
1 plaque à pâtisserie :
par ex. niveau de gradin 3



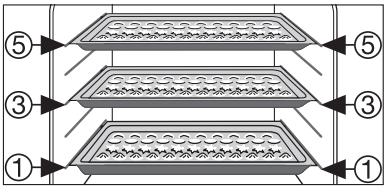
1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1



2 plaques à patisserie :
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



2 plaques à patisserie :
niveaux de gradin 1, 3 et 5



Remarques générales

- Insérez la plaque partie en biseau vers l'avant !
- Les fonctions Voûte et sole ⎕ ou Air pulsé Profi ⎕ permettent de placer simultanément deux plats à cuisson l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne prolonge que très légèrement la durée de la cuisson.

Lors de la cuisson de plats surgelés, les plaques de cuisson utilisées peuvent se déformer. Cela est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Dès que les plaques se sont refroidies, la déformation disparaît.

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Les tableaux indiquent les températures, durées de cuisson et niveaux de gradin recommandés pour la cuisson d'une sélection de préparations.

- Ces indications de température etde durée de cuisson sont seulement des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'ingrédients et du type de plat de cuisson.
- Pour une première préparation, nous conseillons de régler la température au niveau le plus bas et de ne choisir un niveau de température plus élevé qu'en cas de nécessité, par exemple si vous souhaitez un meilleur brunissement ou si la cuisson dure trop longtemps.
- Si vous ne trouvez pas de données correspondant spécifiquement à votre recette, guidez-vous à l'aide d'un gâteau similaire.
- La cuisson sur plusieurs niveaux à la fois de gâteaux sur plaques à pâtisserie ou dans des moules peut se prolonger de 10 à 15 minutes.
- Les préparations avec sauce / jus (par exemple les pizzas, les tartes aux fruits, etc.) seront cuites sur un seul niveau.
- Des différences d'épaisseur de la préparation peuvent conduire à un doré non homogène au début de la cuisson. Ne **modifiez pas la température sélectionnée pour autant**. Les différences de doré se résorbent au cours de la cuisson.

En cas de durées de cuisson plus longues, vous pouvez éteindre le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
Sauf précision spécifique, les données indiquées dans les tableaux concernent l'insertion des préparations dans un four à froid.

Tableau de cuisson

Cuisson sur un niveau de gradin

Type n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Pâtisserie dans un moule				
Brioche ou baba	Air pulsé Profi	1	150-160	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake	Air pulsé Profi	1	140-160	1:10-1:30
Tarte fourrée	Air pulsé Profi	1	140	0:25-0:40
Tarte fourrée	Voûte et sole	2	160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée	Air pulsé Profi	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle	Air pulsé Profi	3	150-170	0:20-0:25
Tarte auxpommes nappée	Voûte et sole	1	170-190	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20 cm, disposés en diagonale)	Air pulsé Profi	1	160	1:10-1:30
Tourte aux pommes (2 moules Ø20 cm, disposés en diagonale)	Voûte et sole	1	180	1:10-1:30
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)	Air pulsé Profi	1	160-180	0:30-1:10
Tarte au fromage	Voûte et sole	1	170-190	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie				
Brioche tressée / couronne	Voûte et sole	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	Voûte et sole	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Pain (pain de seigme) - d'abord - ensuite	Voûte et sole	2	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Choux garnis / éclairs	Voûte et sole	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biscuit roulé	Voûte et sole	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Gâteau aux crumbles	Air pulsé Profi	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre	Voûte et sole	3	190-210[1)]	0:15-0:30

Type n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée)[2]	Air pulsé Profi	3	150	0:35-0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée)[2]	Voûte et sole	3	170	0:35-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	Air pulsé Profi	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effilées)	Voûte et sole	3	160-180[1]	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)[2]	Air pulsé Profi	1	180-200[1]	0:30-1:00
Pizza (fine)	Air pulsé Profi	1	200-220[1]	0:10-0:25
Pain plat	Air pulsé Profi	1	200-220	0:08-0:15
Tartes flambées (Suisse)	Air pulsé Profi	1	180-200	0:35-0:50
Petits biscuits				
Petits biscuits pâte brisée	Air pulsé Profi	3	150-160	0:06-0:20
Petits gâteaux secs	Air pulsé Profi	3	140	0:20-0:30
Petits gâteaux secs	Voûte et sole	3	160[1]	0:20-0:30
Petits gâteaux secs pâte molle	Air pulsé Profi	3	150-160	0:15-0:20
Meringues, baisers	Air pulsé Profi	3	80-100	2:00-2:30
Macarons	Air pulsé Profi	3	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte levée	Air pulsé Profi	3	150-160	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée	Air pulsé Profi	3	170-180[1]	0:20-0:30
Petits pains	Air pulsé Profi	3	160[1]	0:20-0:35
Petits pains	Voûte et sole	3	180[1]	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)	Air pulsé Profi	3	140[1]	0:20-0:30
Petits cakes (20/plaque)	Voûte et sole	3	170[1]	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

2) Utilisez la plaque multi-usages ou une lèchefrite

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

Type de gâteau	Air pulsé Profi	Air pulsé Profi	Température en °C	Durée en h : min
	niveau de gradin à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Gâteaux sur plaques à pâtisserie				
Choux garnis/éclairs	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Gâteaux de pâte sablée, secs	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Petits biscuits				
Petits biscuits pâte sablée	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Petits gâteaux secs	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Petits gâteaux pâte molle	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Meringues, baisers	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Macarons	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Biscuits pâte levée	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Biscuits pâte feuilletée	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Petits pains	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Petits cakes (20/plaque)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Préchauffer le four

Conseils de cuisson

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	La hauteur de gradin n'est pas adéquate	Enfoncez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez un peu la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson **Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson**
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson
La dorure du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte	Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Etalez la pâte de façon homogène
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse

Tableau Air pulsé "al gusto"

Nnature de la préparation	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min.
Pizzas (de faible épaisseur)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizzas (très garnies)	1	180 - 200	20 - 30
Tourtes	1	180 - 200	45 - 60
Tarte aux épinards	1	160 -180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Gâteau au fromage blanc	1	140 - 160	60 - 90
Gâteau au fromage blanc sur plaque	1	140 - 160	50 - 60
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 70
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain plat	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Gâteau feuilleté	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Tartes flambées	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Vol-au-vent	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1) Préchauffer le four.

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes		Voûte et sole	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Voûte et sole	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes[1)]		Gril infratherm	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées[1)]		Gril infratherm	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés		Voûte et sole	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson		Voûte et sole	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis		Gril infratherm	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four.

Tableau plats préparés surgelés

Nature du plat	Fonction Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites[1] (300-600 g)		Gril infratherm	3	200-220	15-25 min
Baguettes		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

Faire rôtir

Fonctions Four Voûte et sole ou Gril infratherm

Insérez le filtre pour faire un rôti !

Plats à rôtir

- Tous les plats à rôtir résistants à la chaleur peuvent être utilisés (respectez les consignes d'utilisation du fabricant !).
- Vous pouvez placer les rôtis de grande taille **directement sur la lèchefrite ou sur la grille sous laquelle vous aurez placé la lèchefrite.**
- Nous vous recommandons de faire rôtir les viandes maigres **dans un plat de cuisson pourvu d'un couvercle** . Cela rend la viande plus juteuse.
- Vous pouvez faire rôtir toutes les viandes susceptibles de cuire en formant une croute dans **un plat à rôtir sans couvercle** .

Remarques concernant le tableau de rôtissage
Les valeurs indiquées dans le tableau ci-après sont des valeurs indicatives.

- Nous vous recommandons de faire seulement rôtir au four des morceaux de viande et de poisson **pesant 1 kg minimum** .
- Pour éviter que le jus de la viande ou la graisse brûle, nous vous recommandons d'ajouter un peu d'eau dans le plat à rôtir.
- Si nécessaire, retournez le rôti (au bout de 1/2 - 2/3 de la durée de la cuisson).
- Arrosez plusieurs fois les rôtis de grande taille et la volaille avec le jus. Le rôti sera meilleur.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Voûte et sole	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm	1	190-200[1)]	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm	1	170-180	0:08 - 0:10
Viande de porc						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	170-180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg		Gril infratherm	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg		Gril infratherm	1	150-170	1:30 - 2:00
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg		Gril infratherm	1	160-180	2:00 - 2:30
Agneau						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:00 - 1:30

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Tempé-rature °C	Durée en h : min
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg		Voûte et sole	3	220-250[1)]	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	200-210	1:30 - 2:15
Volaille						
Volaille en morceaux	De chacun 200-250g		Gril infratherm	3	200-220	0:35-0:50
Demi-poulet	De chacun 400-500g		Gril infratherm	3	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	190-210	0:45 - 1:15
Canard	1,5-2 kg		Gril infratherm	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg		Gril infratherm	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Gril infratherm	1	140-160	2:30 - 4:00
Poisson (à l'étuvée)						
Poissons entiers	1-1,5 kg		Voûte et sole	2 / 3	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

Cuisson à basse température

Fonctions four Cuisson à basse température .

Avec la fonction four Cuisson à basse température, le rôti devient bien tendre et reste particulièrement juteux.

Nous recommandons Cuisson à basse température pour des morceaux de viande tendre et maigre et pour le poisson.

Cuisson à basse température n'est pas adapté par exemple pour des rôtis de porc gras ou pour des plats à l'étuvée.

Le four ne chauffe que jusqu'à la température sélectionnée ou préprogrammée. Lorsque cette température est atteinte, un signal retentit. Le four passe ensuite automatiquement à une température de cuisson plus faible.

Nous recommandons 120°C pour des morceaux de viande plus petits, par ex. des steaks.

150°C est recommandé pour des morceaux de viande plus gros, par ex. un filet de boeuf.

Avertissement : Placez le filtre à graisse avant la cuisson !

Avec la fonction four Cuisson à basse température Faites toujours cuire un plat sans le recouvrir **avec un couvercle.**

4. Faites revenir l'aliment dans une poêle très chaude.
5. Disposez-le sur un plat à rôti ou directement sur la grille après avoir placé la lèchefrite au-dessous.
6. Mettez-le dans le four. Sélectionnez la fonction four Cuisson à basse température , modifiez éventuellement la température et faites cuire jusqu'à la fin de la cuisson (voir tableau).

La fonction four **Cuisson à basse température n'est pas compatible avec les fonctions minuteur Duree (DAUER) et Fin (ENDE)**.

Tableau Cuisson à basse température

Nature de la préparation	Poids g	Sélection de la température	Niveau de gradin	Durée totale en min
Rosbif	1000-1500	150	2	90-110
Filet de bœuf	1000-1500	150	2	90-110
Rôti de veau	1000-1500	150	2	100-120
Steaks	200 - 300	120	2	20-30
(faire revenir dans une poêle avant la cuisson)				

Tableau Sonde à viande (FLEISCHSPIESS)

Nature de la préparation	Température au cœur de la viande
Viande de boeuf	
Grillade ou rôti dans le filet saignant (à l'anglaise) à point (medium) bien cuit	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Viande de porc	
Epaule, jambon, longe	80 - 82 °C
Côtelette (dos), côtelettes fumées	75 - 80 °C
Rôti de viande hachée	75 - 80 °C
Viande de veau	
Rôti de veau	75 - 80 °C
Jarret de veau	85 - 90 °C
Mouton / agneau	
Gigot de mouton	80 - 85 °C
Selle de mouton	80 - 85 °C
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	75 - 80 °C
Gibier	
Râble de lièvre	70 - 75 °C
Pattes, cuisses de lièvre	70 - 75 °C
Lièvre entier	70 - 75 °C
Selle de chevreuil, râble de cerf	70 - 75 °C
Gigot de chevreuil, cuissot de cerf	70 - 75 °C

Grillades de surface

Fonction Four : Gril ou Maxi-grill à la température maximum

Avertissement : Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.

Lorsque vous utilisez les **fonctions Gril, faites toujours préchauffer le four vide pendant 5 minutes** !

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gradin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Boulettes de viande hâchée	4	8-10 min	6-8 min
Filet de porc	4	10-12 min	6-10 min
Saucisses à griller	4	8-10 min	6-8 min
Steacks dans le filet de porc ou de veau	4	6-7 min	5-6 min
Filet de bœuf, rosbif (env 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Pains toastés[1)]g	3	2-3 min	2-3 min
Toasts avec garniture	3	6-8 min	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans la lèchefrite

Décongélation

Fonction Four : Décongélation (sans réglage de la température)

- Enlevez les aliments de leur emballage, posez-les dans une assiette puis sur la grille du four.
- Ne les recouvrez pas avec une assiette ou avec un couvercle, cela retarde considérablement le processus de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille sur **le 1ier niveau à partir du bas** .

Tableau de décongélation

Plat	Durée de décongélation min	Durée post-décongélation en min	Remarque
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une grande assiette posée sur une soucoupe retournée. Retournez-le au bout d'une demi-heure
Viande, 1000g	100-140	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Viande, 500g	90-120	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Truite, 150g	25-35	10-15	---
Fraises, 300g	30-40	10-20	---
Beurre, 250g	30-40	10-15	---
Crème, 2 x 200g	80-100	10-15	Il est possible de battre la crème, même si elle n'est pas complètement décongelée.
Tarte, 1400g	60	60	---

Faire des conserves

Fonction Four : Sole

- Pour faire des conserves, utilisez uniquement des bocaux en verre de même dimension disponibles dans le commerce.
- **Les bocaux en verre avec couvercle dévissable ou à baïonnette ne sont pas adaptés**.
- Pour ce type de cuisson, utilisez **le 1ier niveau de gradin à partir du bas** .
- Pour faire des conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y déposer jusqu'à six bocaux en verre de un litre chacun.
- Les bocaux doivent être remplis à la même hauteur et être hermétiquement fermés.
- Disposez les bocaux sur la plaque de telle sorte qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Versez env. 1/2 litre d'eau sur la plaque de telle sorte qu'il y ait assez d'humidité dans le four.
- Dès que le liquide contenu dans les bocaux commence à bouillir (pour 1-bocal de 1 litre, au bout d'env 35-60 minutes), éteignez le four ou diminuez la température sur 100°C (voir tableau).

Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15
Légumes			
Carottes[1)]	160-170	50-60	5-10
Champignons[1)]	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

Nettoyage et entretien

Avertissement: Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Avertissement: Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

Attention : N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

Intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. Allumez l'éclairage du four pour le nettoyer.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau et du liquide vaisselle puis essuyez-le.

Eliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spécifiques pour fours.

Avertissement : En cas d'utilisation d'un spray de nettoyage du four, il est impératif de respecter les consignes du fabricant.

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plateau multi-usages) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

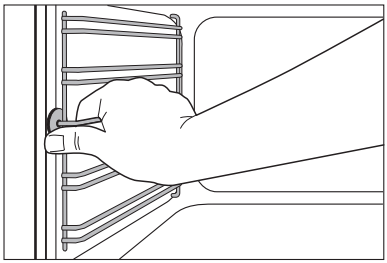
Filtre à graisse

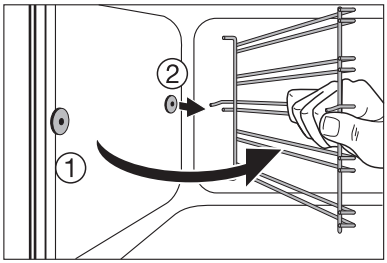
1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de saletés fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

Gradins fils

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

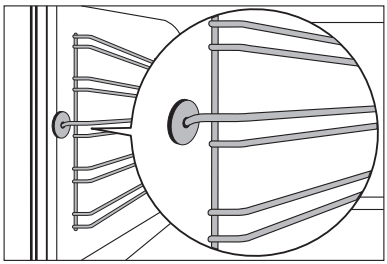
Enlever un gradin fil
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



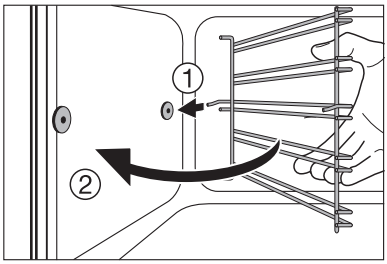


Mettre en place le gradin fil

Important! Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!



Pour la mise en place, accrochez d'abord la grille dans le haut (1) et insérez-la ensuite à l'avant, puis appuyez dessus (2).

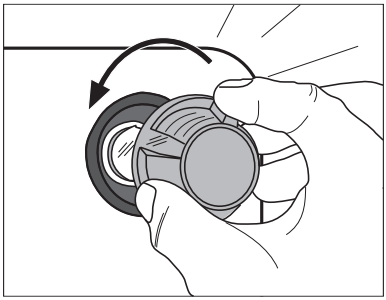


Eclairage du four

Avertissement : Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :
– Mettez le four hors service !
– Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

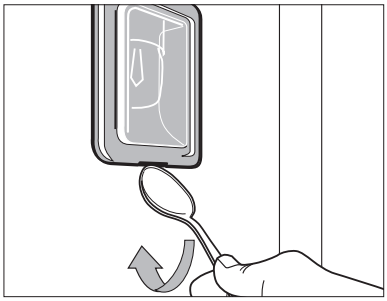
Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe du four / nettoyer la vitre de protection

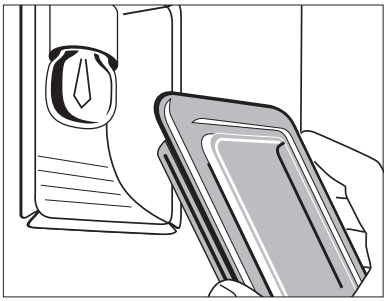


1. Enlever la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire : **remplacer la lampe du four 40 Watt, 230 V, résistant à une temperature de 300 °C.**
3. Remettre la vitre de protection en place.

Remplacer la lampe latérale du four/nettoyer la vitre de protection



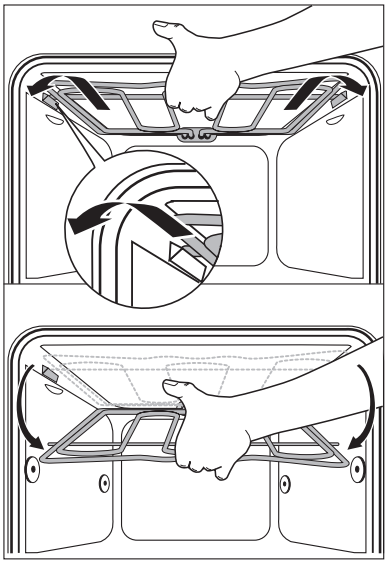
1. Enlevez le gradin fil de gauche.
2. Enlevez la vitre de protection à l'aide d'un objet étroit arrondi (p. ex. une cuillère à café) et nettoyez-la.
3. Si nécessaire: Remplacez **la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**
4. Remettez la vitre de protection en place.
5. Mettez en place le gradin fil.



Voûte du four

Pour le nettoyage de la voûte du four, l'élément chauffant de la voûte peut être rabattu.

Rabattre l'élément chauffant



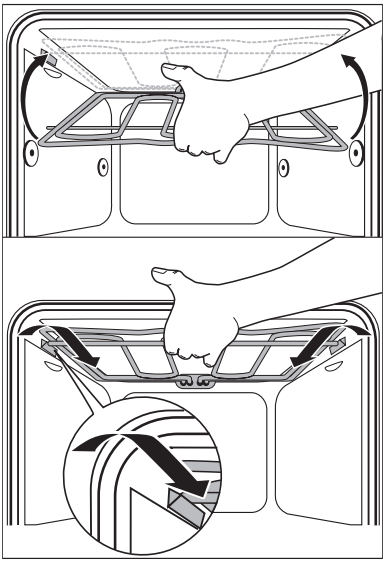
Avertissement: Ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

1. Enlevez le gradin fil latéral.
2. Saisissez l'élément chauffant à l'avant et tirez-le vers l'avant au-dessus de l'estampage à la paroi intérieure du four.
3. L'élément chauffant se rabat vers le bas.

Attention: Ne forcez pas l'élément chauffant vers le bas! Si on le force, l'élément chauffant peut casser.

Nettoyez la voûte du four

Fixer l'élément chauffant



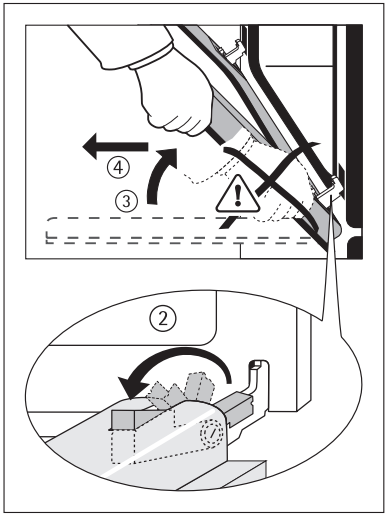
1. Ramenez l'élément chauffant jusqu'à la voûte du four.
2. Tirez l'élément chauffant vers l'avant contre la force du ressort et guidez-le au-dessus de l'estampage du four.
3. Laissez-le se verrouiller dans le support.
4. Mettez en place le gradin fil.

Attention: L'élément chauffant doit se trouver des deux côtés au-dessus des estampages dans la paroi intérieure du four et être correctement verrouillé.

Porte du four

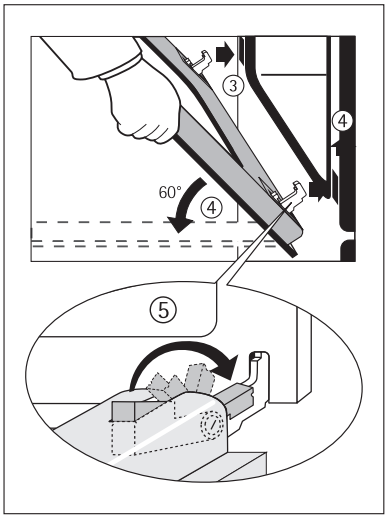
Pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter le porte du four.

Décrocher la porte du four



1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. **Relever intégralement le levier de blocage** situé sur les deux charnières de la porte.
3. Saisir chaque côté de la porte du four et la **fermer aux trois quarts environ jusqu'à sentir une résistance.**
4. Retirer le porte du four (**Attention** : elle est lourde !).
5. Déposer la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plan, par exemple sur une couverture pour éviter de la rayer.

Remonter la porte du four



1. Saisir chaque côté de la porte du four, la poignée tournée vers vous.
2. Maintenir la porte dans un angle d'env. 60°.
3. Pousser les charnières de la porte **simultanément** aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies du four.
4. Soulever la porte vers le haut jusqu'au point de résistance puis l'ouvrir complètement.
5. Replacer les leviers de blocage dans les deux charnières de la porte dans leur position initiale.
6. Fermer la porte du four.

Porte vitrée du four

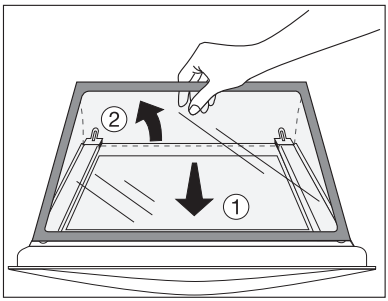
La porte du four est équipée de quatre vitres. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.

Avertissement : N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allégement et vous blesser.

Attention ! En cas d'application de force, surtout sur les arrêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

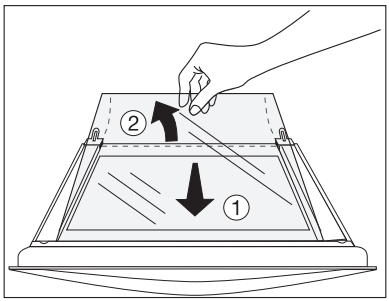
Démonter la vitre supérieure de la porte

1. Décrochez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la (②).



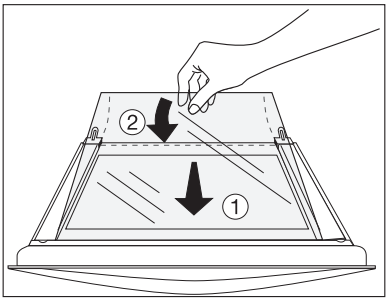
Démonter les vitres intermédiaires de la porte

1. Saisissez les vitres intermédiaires, **une par une**, au bord inférieur et faites-la glisser en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
2. Soulevez légèrement la vitre dans le bas et extrayez-la (②).



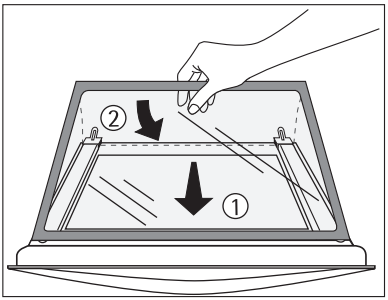
Nettoyer les vitres de la porte

Remettre en place les vitres intermédiaires



1. Insérez les vitres intermédiaires, **une par une**, en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre intermédiaire et faites-la glisser en direction de l'arête inférieure de la porte jusqu'à la butée en dessous du support inférieur (②).

Remettre en place la vitre supérieure



1. Insérez la vitre supérieure en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre. Placez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profil de retenue à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profil de retenue** (②)**.**
   La vitre doit être solidement en place!

Accrochez à nouveau la porte du four.

Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas sous tension.	Mettez le four sous tension.
	L'heure du jour n'a pas été réglée.	Réglez l'heure du jour.
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement.	Contrôlez tous les réglages.
	L'arrêt de sécurité du four s'été déclenché.	Voir le chapitre Arrêt de sécurité du four.
	Le fusible de sécurité de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé.
L'éclairage du four est défectueux.	L'ampoule du four est grillée.	Remplacez l'ampoule.
Le four ne chauffe pas. Heure (TAGESZEIT) s'allume.	Le mode Demo est en fonctionnement.	Maintenez la touche Sélection (AUSWAHL) enfoncée pendant 2 secondes, puis dans les 2 secondes qui suivent, maintenez les touches Sélection (AUSWAHL) et — enfoncées pendant 2 secondes
La touche F11 apparaît sur la minuterie	La sonde à viande a subi un court-circuit ou la tige de la sonde à viande n'est pas bien fixée dans la fiche.	Enfoncer la tige de la sonde à viande jusqu'à la butée dans la fiche située dans la paroi latérale du four.
L'horloge affiche un code d'erreur non indiqué ci-dessus	Il y a une panne dans l'électronique.	Débranchez puis rebranchez l'appareil à partir du fusible de l'habitation ou de l'interrupteur de sécurité du disjoncteur. Si l'anomalie persiste, veuillez contacter votre Service Après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

Avertissement ! Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

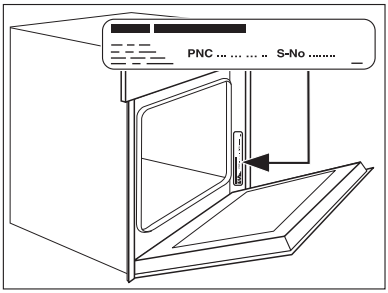
Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:
La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnemet vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :



– Désignation du modèle
– Numéro du produit (PNC)
– Numéro de série (S-No.)
  (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
– Type de dysfonctionnement
– Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.

Désignation du modèle .....

PNC: .....

S-No : .....

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils de cuisine, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards de dollars US dans plus de 150 pays à travers le monde.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 926 544-A-220205-01

Sous réserve de modifications